

Guys beer Galaxy & Mosaic IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **33**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.4 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (67.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (27%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (5.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	16.5 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	5 min	12 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	13 %
Na zimno	Galaxy	50 g	2 dni	15 %